



Zunft-und Trätzlistube

**Herbst- und
Wildspezialitäten aus direkter Jagd**

Kürbis-Apfelcremesuppe
mit gerösteten Kernen und Öl
Fr.13.50

**Hausgeräuchtes Wildschweinkarree
und Büffelmozzarella an Basilikum-Sauerrahm**
auf Salat mit Fregola-Sarda und Ruccola
Fr. 20.00

Rehpfeffer Försterart
mit Champignons, Speck, Croûtons und Spätzli
Preiselbeerapfel
Fr 39.00

Jung-Hirschfleischstreifen Försterart
an Wildrahmsauce mit Champignons, Speckstreifen
Croûtons und Spätzli
Preiselbeerapfel
Fr.39.00

Rehschnitzel Mirza
an Wildrahmsauce mit Preiselbeerapfel
Traubenpastetchen, Rotweinzwetschgen
und Spätzli
Fr.45.00

Rehschnitzel Hubertus
mit Frisch-Pilz Ragout, Rotweinsauce
und gebratener Speck
Marroni, Preiselbeerapfel und Spätzli
Fr. 45.00

*Zusätzlich Port.Rotkraut mit Marroni Fr. 6.50
oder nur Port. Marroni, Rotkraut oder Rosenkohl*

Asiatisch angehaucht aus dem Wok
Hirschfiletstreifen an roter Thai-Currysauce
auf Asia-Gemüse mit Sojasprossen und Mandeln
Jasminreis-Eierreis
Fr. 45.00

Plattengericht 2x serviert
ab 2 Personen am Tisch tranchiert
Rehrücken Ochsen
am Knochen gebraten mit Wildrahmsauce, reich
garniert mit herbstlichen Gemüsen, Früchten und Spätzli
pro Person Fr. 68.00